



**VIN DE LA NEU 2019 DI NICOLA BIASI
- IL VINO RESISTENTE -
CONQUISTA LA CRITICA ENOLOGICA
E RICEVE IL PLATINUM AWARD 2021 DI THE WINE HUNTER**



Ottobre 2021. Vin De La Neu 2019 di Nicola Biasi - un vino prodotto nella Val di Non a quasi 1000 metri d'altitudine sulle Dolomiti e ottenuto **da uve Johanniter**, una varietà PIWI resistente alle malattie fungine della vite (tra cui oidio e peronospora) – conquista la critica, facendo da apripista per i vini PIWI tra i prestigiosi riconoscimenti enologici nazionali.

Gli importanti premi e punteggi che Vin de La Neu 2019 ha ottenuto sono:

- **Platinum Award 2021** di The Wine Hunter;
- **98/100** Winescritic;
- **95/100** con faccino Doctorwine;
- **97/100** Vinoway Wine Selection.

L'impegno e la dedizione che Nicola Biasi impiega nella promozione, nello sviluppo e nella valorizzazione dei vitigni PIWI, non solo in qualità di produttore di Vin del La Neu, ma anche di consulente enologo di diverse cantine produttrici di vini da uve resistenti – da cui il progetto “Resistenti Nicola Biasi” – iniziano così a essere orgogliosamente apprezzati anche dagli autorevoli critici del mondo del vino.

“Mai smetterò di credere nelle potenzialità dei vini ottenuti dai vitigni PIWI che finalmente iniziano a ottenere importanti riconoscimenti, al pari dei “vini classici”. Fare vino in Italia è una grande sfida, fare vini PIWI lo è ancora di più. Sono convinto che Vin de La Neu, insieme agli altri vini da uve resistenti, rappresentanti della nuova frontiera della ricerca scientifica nel settore vitivinicolo, possano puntare all'eccellenza” - afferma Nicola Biasi.



Prodotto in quantità limitatissima (meno di 1.000 bottiglie l'anno), Vin de La Neu si contraddistingue non soltanto per le caratteristiche organolettiche e qualitative, ma anche perché è il frutto di un ambizioso progetto sperimentale di viticoltura sostenibile. Un progetto che si traduce nella coltivazione di vitigni resistenti alle crittogame - ottenuti da incroci tra varietà europee con varietà americane o asiatiche resistenti ai predetti patogeni - che, unitamente alle condizioni pedoclimatiche favorevoli del territorio, consentono una limitazione dei trattamenti anticrittogamici in campo, di conseguenza un approccio più oculato e sensibile verso l'incolumità ambientale. Tra questi lo **Johanniter**, derivato dall'incrocio dei parentali nobili Riesling e Pinot Grigio, che vinificato in purezza regala Vin de La Neu.

DETTAGLI VINO

VIN DE LA NEU 2019

100% Johanniter

L'annata 2019 è stata più calda e con precipitazioni superiori alla media. L'inverno mite e asciutto nella prima parte, è terminato con copiose nevicate. In primavera le buone temperature hanno favorito il germogliamento. Un freddo anomalo ha colpito il mese di maggio determinando un ritardo nella fioritura rispetto alla norma, in gran parte recuperato a giugno grazie ad un clima decisamente più caldo che ha favorito la spinta vegetativa, per poi continuare con un clima piuttosto secco alternato a brevi temporali che non hanno arrecato danni rilevanti. Come consuetudine le uve del Vin de la Neu sono state raccolte in piccole cassette da 15 kg dopo un'attenta selezione dei grappoli in pianta. Dai due piccoli cru sono stati raccolti circa 1400 kg di Johanniter divisi in parti uguali. Le due parcelle sono state vinificate separatamente e dopo la chiarifica statica in vasche di cemento non vetrificate hanno iniziato la fermentazione in barriques di rovere francese. Il mosto proveniente dal vigneto più vecchio è stato travasato in due barriques nuove, mentre quello del vigneto giovane in due barriques di secondo passaggio, già utilizzate per la prima volta per il Vin de la Neu 2018. La fermentazione alcolica è durata 21 giorni per entrambi i vini che partivano da un tenore zuccherino pressoché identico. Dopo un energico battonage i due vini, sempre separatamente, sono tornati in cemento per svolgere la fermentazione malolattica. Dopo circa due settimane, ad acido malico esaurito, i due sono stati riposti nuovamente nel legno per iniziare il loro affinamento. Per l'annata 2019 il battonage è stato effettuato 2 volte a settimana fino ad inizio primavera. Ad aprile i il vino proveniente dal vigneto storico e quello dal vigneto più giovane sono stati uniti per poi trascorrere gli ultimi 6 mesi di affinamento già assemblati. A ottobre 2020 il vino dopo essere stato chiarificato e filtrato è andato in bottiglia per iniziare il suo affinamento in vetro fino a gennaio 2022. Affascinante e complesso. Alla vista il vino si presenta brillante, di colore giallo limone con riflessi tendenti al verde e consistente. Al naso prevalgono sentori di frutta fresca a polpa bianca con mele cotogne, pere e pesche bianche. Nella scena secondaria, con il passare del tempo, nel calice si alternano note fresche e balsamiche che ricordano la citronella, la menta piperita e l'eucalipto. Al palato il corpo è medio-pieno, struttura polifenolica di incredibile bellezza ed un finale succoso e brillante che coniuga perfettamente la potenza orizzontale alla chiusura verticale.



NOTE STAMPA

NICOLA BIASI

Nicola Biasi nasce a Cormons, nel Friuli-Venezia Giulia, nel 1981. Durante gli studi acquisisce esperienza lavorando presso la nota azienda friulana Jermann. Dopo il diploma nel 2001, è per cinque anni assistente enologo presso l'azienda del Collio Zuani, di proprietà della famiglia Felluga. Nel 2006 Nicola, con la voglia di scoprire sempre di più il mondo del vino, lascia il Friuli trasferendosi in Australia per lavorare come cantiniere durante la vendemmia della primavera 2006, nell'azienda Victorian Alps di Gapsted. Qui amplia le sue conoscenze enologiche, soprattutto nell'ambito della vinificazione del Syrah e dei vini bianchi in riduzione. Tornato in Italia, si sposta in Toscana a Castellina in Chianti dove inizia la sua esperienza nella vinificazione del Sangiovese, come capo cantiniere presso l'Azienda Marchesi Mazzei. La sua voglia di conoscere il mondo non si ferma, così nel 2007 vola in Sud Africa presso la cantina Bouchard Finlayson di Walker Bay, dove, come assistente enologo, approfondisce ulteriormente le pratiche di vinificazione, questa volta dedicandosi a Merlot, Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc. Da maggio 2007 assume la direzione dell'Azienda San Polo, nuova Tenuta di Allegrini a Montalcino; segue con successo sia la parte agronomica che le attività in cantina, accrescendo progressivamente la sua competenza sul Sangiovese. A partire dal gennaio dell'anno successivo, la Famiglia Allegrini gli affida anche la cura enologica dell'azienda Poggio al Tesoro di Bolgheri. Qui Nicola ha modo di mettere in pratica quanto appreso durante le sue esperienze all'estero sulle tecniche di vinificazione dei vitigni internazionali. Da inizio 2012 decide di dedicarsi anche a progetti personali, creando il Vin de la Neu, vino prodotto da una varietà di vite resistente, lo Johanniter, nella Val di Non. Un progetto che ben presto attira l'attenzione della critica ricevendo importanti riconoscimenti. Nel 2016, Nicola decide di lasciare le tenute di Allegrini per intraprendere la carriera di libera professione come enologo consulente. Con la sua società, la Nicola Biasi Consulting, si avventura in questa nuova esperienza che lo porta a lavorare per importanti realtà in Toscana, Veneto, Friuli, Marche e Piemonte. Il suo talento viene premiato durante la Vinoway Wine Selection 2021 come Miglior Giovane Enologo d'Italia, mentre durante l'anteprima del Merano Wine Festival riceve l'ambito premio Cult Oenologist 2021, riservato ai 7 migliori enologi italiani. Il più giovane di sempre a ricevere questo riconoscimento.

PER INFORMAZIONI

info@vindelaneu.it

Via San Romedio, 8
Fr. Coredo, Predaia – 38012 (TN)
Tel. +39 0463722981

UFFICIO STAMPA

Fcomm, via Pinamonte da Vimercate, 6 - 20121 Milano - +39 0236586889

Francesca Pelagotti Cell. +393667062302; E-mail: francescapelagotti@fcomm.it
Leila Caramanico Cell. + 393805432134; E-mail: leilacaramanico@fcomm.it